

親子で味噌づくり



- ◆事業目的：①大豆や味噌について知り、理解を深める。
②味噌や豆腐づくりを通じて、手作りの良さや食への関心を高める。

◆参加者数：16 家族 45 名

◆ 1 日目は味噌に欠かせない大豆について学び、2 日目は味噌づくりを行いました。

初めに、大豆についてクイズ形式で楽しく学びました。様々な食品に変化して食卓に並ぶ大豆ですが、成長の変化や製品のバリエーションの多さに大人も子どもも関心していました。知識を深めた後は、豆腐作りに挑戦！熱を加えることで、苦みが甘みに変わり、形も変わり、魔法のような変化を、五感を使い感じてもらうことができました。

2 日目は味噌づくり本番！皆で力を合わせて大豆をつぶし、塩と麴を混ぜ合わせていきます。子どもたちは、柔らかく粘土のようになった大豆を、楽しそうにかき混ぜていました。作った味噌はタッパーに詰めて持ち帰り、約 10 ヶ月後に手前味噌が完成します。

今回の事業で、日本の食卓に欠かせない調味料である味噌が、どのようにして出来ているか知ってもらえることができました。これを機に他の調味料にも興味を持ってもらい、製造方法や歴史、文化にも目を向けてもらえたら幸いです。(文責：清水)

担当スタッフ：ワッシー、たえさん、わっしゃー、ゴルゴ、メロス